

#BOLLICINEDISICILIA



SETTANTUNO
'71
SPUMANTE BRUT



*Il **Settantuno Spumante Brut**, il nostro primo della classe, è uno spumante **charmat lungo** dotato di grande personalità. Affinato **60 giorni sui lieviti**, è assemblaggio di quattro **diversi cru di Grillo**.*

*Dal perlage fine e persistente, ha fragranza di fiori bianchi e frutta fresca, sorso vibrante e leggermente sapido. e dominano le percezioni. In bocca freschezza e una marcata sapidità afferiscono fascino ad una bollicina ben fatta. Da abbinare con **verdure e pesce in tempura**, primi piatti ricchi di mare, e secondi di pesce.*

VITIGNO

100% Selezione di uve Grillo

DENOMINAZIONE

Vino Bianco Spumante Brut

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in riduzione per preservare i profumi tiolici, affinamento 60 giorni sui lieviti.

ABBINAMENTI

Formaggi freschi, piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6°C

ALCOL: 12° vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 2 g/l circa

PH: 3,20